

.....
(pieczęć Sprzedawcy)

FORMULARZ CENOWY - Zadanie nr 4

Mleko i przetwory mleczne, desery

Towary mają posiadać na opakowaniu znak (elipsy z 8-cyfrowym nr identyfikacyjnym oraz PL i WE)

Serki i jogurty mają zawierać nie więcej niż 15g cukrów w 100g/ ml produktu gotowego do spożycia, oraz bez dodatku syropu glukozowo- fruktozowego jak i innych substancji słodzących (rozporządzenie WE nr 1333/2008).

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jedn. brutto	Wartość brutto (kol. 4 x 5)	UWAGI
1	2	3	4	5	6	7
1	Deser o smaku truskawkowym z mlekiem i żywymi kulturami bakterii jogurtowych, wzbogacony w witaminy. W 100 g produktu nie więcej jak 14 g cukru (op. 100-115 g)	szt.	8000			
2	Jogurt naturalny (op. 1kg), powinien zawierać mleko, śmietankę, żywe kultury bakterii jogurtowych, w 100 g produktu powinien zawierać 10 g tłuszczu, w tym kwasy nasycone 6,5 g oraz 5g węglowodanów.	kg	220			
3	Jogurt do picia- mix smaków, posiadający żywe kultury bakterii jogurtowych, zawierający w 100 g produktu nie więcej jak 14 g cukru bez syropu glukozowo-fruktozowego, bez barwników, bez sztucznych dodatków bez konserwantów + witamina B6 i D, op. 100 g buteleczka	szt.	10000			
4	Jogurt pitny truskawkowy 170 g op. butelka bez dodatkowych substancji słodzących (syrop glukozowo-fruktozowy), w 100 g produktu nie więcej jak 14 g cukru	szt.	8000			
5	Masło extra 82% tłuszczu bez dodatku oleju (op. 200g)	szt.	4000			

6	Masło klarowane zaw. tłuszczu mlecznego 99,8%, do smażenia, pieczenia, do zup i sosów (opak. 0,5 -1,0 kg)	kg	100			
7	Mleko pasteryzowane spożywcze, 2% -folia (opak. 5l)	litr	9000			
8	Mleko spożywcze, 2% -butelka, (opak. 1l), mleko pasteryzowane w wysokiej temperaturze, o zawartości soli wynikającej z naturalnie występującego sodu.	litr	500			
9	Ser żółty plasterkowany Mazdamer, dojrzewający, posiadający kultury bakterii. W 100 g produktu powinien zawierać 26 g tłuszczu w tym 17 g kwasów nasyconych.	kg	90			
10	Ser biały półtłusty (op. do 1kg folia), zawierający mleko pasteryzowane, posiadający kultury bakterii mlekowych, w 100g produktu: tłuszcz 3,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone -2,3 g, węglowodany 4,50g w tym cukry 1,6 g, białko 17 g	kg	500			
11	Serek homogenizowany smaków mix, bez dodatkowych substancji słodzących (syrop glukozowo-fruktozowy), op. 120-140 g.	szt.	3000			
12	Serek o smaku truskawki, z dodatkiem wapnia i witamin: B6, D, B12 (saszetka 80-90g) bez dodatkowych substancji słodzących (syrop glukozowo-fruktozowy), w 100 g produktu nie więcej jak 14 g cukru	szt.	4000			
13	Serek puszysty –wanilia (op. 80-100g) bez dodatkowych substancji słodzących (syrop glukozowo-fruktozowy), z dodatkiem wapnia i witaminy D, B6, B12 w 100 g produktu nie więcej jak 14 g cukru	szt.	2500			
14	Sery żółte (blok) dojrzewający, posiadający kultury bakterii. W 100 g produktu powinien zawierać 26 g tłuszczu w tym 17 g kwasów nasyconych: - edamski,	kg	120			
15	Śmietana 18% (op. kubek 300-500 g) - śmietana pasteryzowana, homogenizowana z mleka, występujące kultury bakterii mlekowych, a zawartość soli powinna wynikać wyłącznie z naturalnie występującego sodu w mleku.	litr	600			

16	Śmietana 18% - kwaśna (op. 5l wiadro)	litr	400			
-----------	--	------	------------	--	--	--

Dostarczany towar winien być wysokiej, jakości t.j. I-go gatunku bez wad fizycznych i jakościowych.

Termin przydatności do spożycia dostarczanych produktów powinien być nie krótszy niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu.

Artykuły spożywcze spełniają wymagania zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. (Dz.U. 2016 poz.1154)

Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Opakowania jednostkowe oraz zbiorowe, powinny być oznakowane i zawierać informacje dotyczące m.in.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakościowej, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Wartość oferty **netto** zł.

Słownie

Wartość oferty **brutto** zł.

Słownie:.....

.....
Data, podpis i pieczęć Sprzedawcy lub osoby upoważnionej